PLUS D'INFORMATIONS
Tel. +34 941 303 730
Fax +34 941 303 740
info@dolmar.es
www.dolmar.es

SORBATE DE POTASSIUM DOLMAR

INHIBE LE DÉVELOPPEMENT DES LEVURES

CARACTÉRISTIQUES

SORBATE DE POTASSIUM DOLMAR est un conservateur à effet fongicide qui évite le développement des bactéries lactiques.

SORBATE DE POTASSIUM DOLMAR est recommandé :

- pour les vins blancs doux, afin d'éviter les refermentations.
- pour les vins blancs secs et les vins rosés, lorsqu'ils contiennent des sucres, même en petites quantités, comme c'est le cas habituellement.
- pour les vins rouges, lorsqu'ils présentent des sucres résiduels, afin d'éviter le développement de levures.

Les indications exposées plus haut correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont fournies sans engagement ni garantie de notre part, dans la mesure où leur utilisation est indépendante de notre volonté. Ces informations ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des mesures de sécurité en vigueur.

DOSAGE D'EMPLOI

Dose recommandée : de 20 à 26 g/hl, en fonction du volume d'alcool contenu dans le vin.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre SORBATE DE POTASSIUM DOLMAR dans 5 fois son poids en eau et ajouter directement sur le volume total du vin à traiter.

Une fois préparé, utiliser avant un délai de 1 heure.

LÉGISLATION

Dose maximum légale : 26 g/hl.

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement 2009/606/CE.

CONDITIONS DE CONSERVATION

Conserver l'emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement une fois l'emballage ouvert.

PRÉSENTATION

Sachet de 1 kg.